

# Flæskesteg på Pillegrill -Sådan gør du

## Den Perfekte Flæskesteg Fra Pillegrillen

Der er flere og flere der har spurgt til hvordan man laver en flæskesteg på en Pelletgrill eller Pillegrill som jo i grund er det samme. Kært barn har mange navne. Og efter interesse for Pillegrills stiger i Danmark. Så er det vel også på tid at der kommer en detaljeret fremgangsmåde til et af de retter vi alle spiser mest af.

Hvis du følger følgende trin, så er du sikker på at du altid får den perfekte sprød svær.

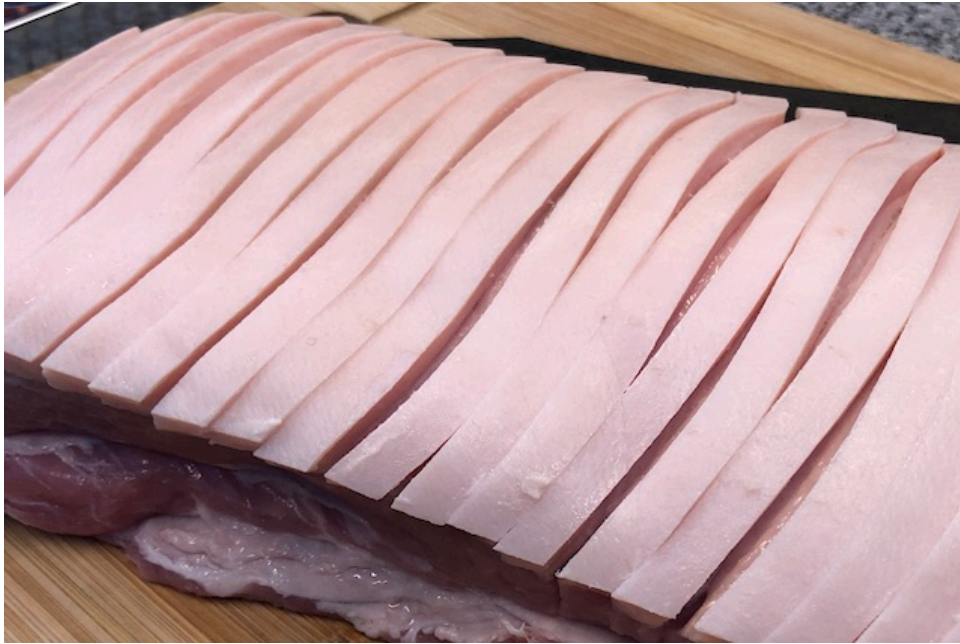
Nemlig Flæskesteg. Jeg vil vise jer her hvordan jeg laver Flæskesteg på min Traeger Træpillegrill.

Det er faktisk ikke svært at grille den perfekte Flæskesteg på en PelletGrill. Dog skal det gribes lidt anderledes an end på en alm [Kul Grill, Gasgrill](#) eller på en [Kamadogrill](#). Nu har jeg på det seneste set mange forskellige metoder. Her er der nogen stiller stegen på skrå andre vender den på hoved. Og fortager sig mange forskellige ting men det er faktisk slet slet ikke nødvendig!

## Sådan Griller du Flæskesteg på en Pillegrill

Når du køber din flæskesteg er den for det meste vakuumpakket.

- Start med at tænde din Traeger Timberline på 220 grader. Har du en Proserie så start den op på High.
- Nu pakker du din Flæskesteg op, og skyller den grundig under kold vand.
- Derefter skærer du sværen efter. Her skal du sørge for du ikke skærer for dybt kun i feddet så du har nogen pæne riller, lige som på billede.



- Nu koger du ca. 1/2 liter vand. Kommer nogle hele peberkorn i et fad og ligger din flæskesteg på hoved med sværene nedad i fadet. Og fylder op med kogende vand til sværene er dækket. Stiller fadet med dit flæskesteg i grillen ved 220 grader i 25 minutter, på midterste rist i en Traeger Timberline. Har du en Proserie skal du løfte fadet så det kommer højer op. Evtl. med [Traeger's Røghylde\\*](#)



- Efter de 25 minutter er gået vender stegen rundt og krydr rigeligt med salt på sværen med groft salt eller kokkesalt. Sørg for at saltet kommer godt ned i rillerne.



- Du stikker termometer i flæskestegen skråt fra oven mellem sværrene, så er du sikker på du rammer midten af stegen. Lukker låget og lader den blive lukket til din Flæskesteg har en kernetemperatur på 68 grader. Der tager ca. 60 minutter



## Kernetemperatur Flæskesteg

Når den har ramt de 68 grader tager du Flæskestegen af grillen og pakker den ind i stanniol men kun siderne ikke Flæskesvær. Og lader din steg hvile 25min på køkkenbordet. I denne tid vil temperaturet i din steg stige yderlige 2-3 grader det

er normalt og gør ingen ting.



Så der kun en ting tilbage og det er at sige Velbekomme ☐



Fremgangsmåde til hvordan man laver Flæskesteg på andre grills finder du her:

[Flæskesteg på Kul- og Gasgrill](#)

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette

er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).